

Heimatkundliche Beilage

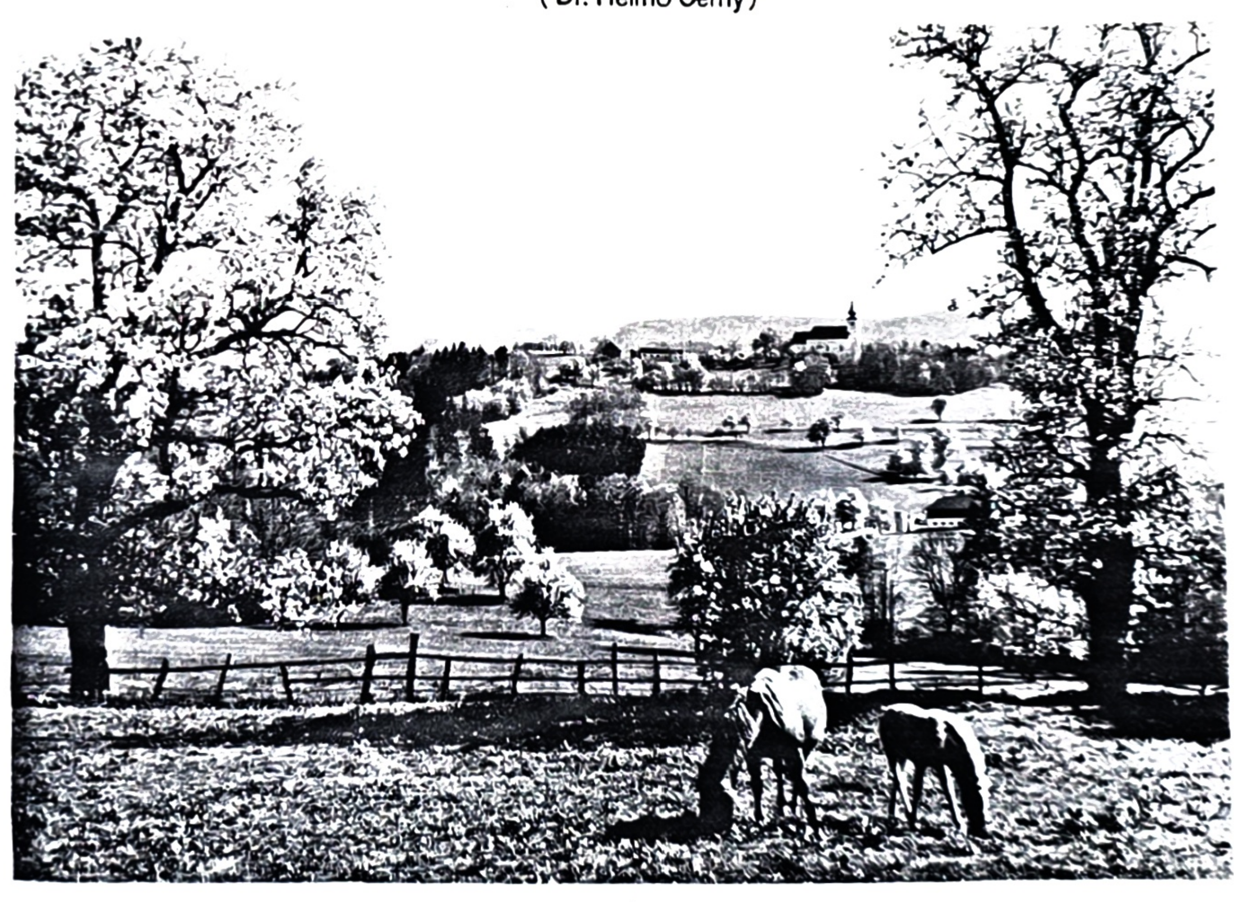
zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 254 15. Mai 1992 20. Jahrgang

Blühendes Mostviertel

Das Land der Mostbirnen

(Dr. Helmo Cerny)



Birnbaum und Vierkanter, das sind die unverwechselbaren Wahrzeichen der uralten Kulturlandschaft des Mostviertels, dessen Kerngebiet zwischen dem Unterlauf der Enns und dem Einzugsgebiet der Ybbs im westlichen Niederösterreich liegt. Während der Marillenblüte in der Wachau alljährlich höchste Bewunderung zuteil wird, schenkt man der viel weiträumiger angesiedelten und länger andauernden Birnbaumblüte im Mostviertel kaum Beachtung. Zu Unrecht, denn sie ist ein üppiges Fest für die Augen. Überhaupt harrt das Mostviertel in vieler Hinsicht noch seiner Entdeckung. Und mit ihm der Most. Denn er ist ein ganz besond're Saft!

*****

Wer in diesen Frühlingswochen auf den Landstraßen der Region Amstetten - Strengberg - Haag unterwegs ist, dem bietet sich eine Kulisse von unvergleichlicher Anmut: Im riesigen Garten des Mostviertels erblühen jetzt die Kronen von 500.000 Streuobstbäumen - zwei Drittel davon sind Birnbäume - in jungfräulichem Weiß, als tummelten sich unzählige Schäferwölkchen im fri-

schen Grün der sanften Hügellandschaft. Dazwischen liegen majestätisch die ausladenden Vierkanthöfe mit ihren charakteristischen rotbraunen Sichtziegelfassaden. Was jetzt so schneeweiß blüht, das wird sich im kommenden Herbst - ein gutes Obstjahr und viel bäuerlichen Fleiß vorausgesetzt - in jenes köstlich erfrischende, bernsteinfarbene Getränk verwandeln, das zum Taufpaten dieses Landstriches wurde: den Most.

Der Most und sein Viertel! Die Bezeichnung Mostviertel ist weder eine amtliche noch eine kartographische Definition, es ist auch keine urkundliche Erstnennung auszumachen. Es ist vielmehr ein volkstümlicher Begriff, der aus dem untrüglichen Instinkt der einheimischen Bevölkerung für uralte Überlieferungen und Zusammenhänge erwachsen ist.

Aufgrund der Erkenntnisse der genetischen Pflanzengeographie ist nachzuweisen, daß das Alpenvorland zwischen Traisen und Hausruck der europäische entstehungsmittelpunkt der Holz- bzw. Mostbirne ist. Jahrmillionenalte Meeresablagerungen - die Geologen nennen sie Flysch-Molasse - ließen hier außerordentlich fruchtbare und schwere Böden entstehen. Mit seiner enormen Wurzelenergie kann der Mostbirnbaum die nährstoffkräftigen und aromatischen Lehmschichten optimal erschließen, erreicht erstaunliche Dimensionen, wird an die 200 Jahre alt und wirft Fruchtbehänge bis zu 1000 kg ab! Der heutige politische Bezirk Amstetten liegt genau im Zentrum jener Region und darf daher mit Recht den Anspruch erheben, als das eigentliche Mostviertel zu gelten, obwohl sich der Name längst als Synonym für das gesamte Viertel ober dem Wienerwald eingebürgert hat.



Die Kelten Galliens sollen die ersten gewesen sein, die Obstkelterei betrieben. Dafür gibt es zwar keinen Beweis, doch wird in der Normandie und Bretagne, alten keltischen Rückzugsgebieten, ein spezieller Apfelwein, der milde Cidre, teils auch zu Calvados gebrannt, erzeugt. Auch den von der römischen Kultur noch nicht berührten Germanen war der Obstwein bekannt. Sie besaßen dafür, wie uns die Sprachforschung lehrt, den Ausdruck "lit". Diese Silbe hat sich im bairisch-österreichischen Raum in Zusammensetzungen wie Leitgeb (für Wirt) und Leithaus (für Wirtshaus) bis ins 19. Jahrhundert erhalten. Unter "leitgeben" verstand man im Mittelalter das Ausschenken alkoholischer Getränke.

Das Wort Most selbst ist mit dem Vokabular des Weinbaus erst viel später aus dem Lateinischen entlehnt worden und bedeutete ursprünglich unvergorenen Traubensaft (vinum mustum = junger Wein). Auch heute versteht man in Weingegenden unter Most nichts anderes als den frisch gepreßten Saft der Trauben, Traubenmost. Erst ab dem 12. Jahrhundert ist im süddeutschen Raum vornehmlich der aus Birnen gekelterte Trank als Most bezeichnet worden, und man unterschied fortan zwischen dem leichteren "birenmost" und dem stärkeren, länger haltbaren "apfeltranc". Nach und nach hat sich der Begriff Most für Obstwein jeglicher Art eingebürgert. Nach diesem Exkurs über die gar nicht so einfache Nomenklatur des Mostes kehren wir wieder ins niederösterreichische Birnbaumland zurück: Viele auf die bairische Landnahme zurückgehende Orts-, Flur- und Hofnamen verweisen auf eine früh vorhandene Obstpflege und naturgemäß damit verbundene Mostkelterei: Baumgarten, Baumgarthof, Baumgartlehen, Bierbaumer, Bierbaumdorf, Biramühl, Holzapfelberg, Weinapfellehen, Möstlhub, Möstlöd, Möstlbauer etc.

Der vergorene Birnen- und Apfelsaft hat auch in der Dichtung des Mittelalters seine Spuren hinterlassen. Der Minnesänger Neidhart von Reuenthal, der bei den Bauern des Mostviertels häufig zu Gast war, bekennt in einem seiner Lieder, daß ihm ein Krug Birnenmost aus den Händen seiner Angebeteten die trockene Kehle wieder zum Klingen brachte:

"Do bat mich diu vil minnecliche singen den minen sang: si schankt mir mit dem kruoge daz mir diu kel wider wurde heiter unde hel. Ir b i r e n m o s t den tranc ich also swinde: des was si fro."

Mit diesen um 1240 entstandenen Versen wurde unserem heimischen Birnenmost nicht nur ein köstliches literarisches Denkmal gesetzt, es ist zugleich die früheste schriftliche Erwähnung dieses Getränks in Mitteleuropa. Ein Menschenalter später besingt der Niederösterreicher Peter Suchenwirt in einem satirischen Lobgedicht, wie "ein chrug ä p h l t r a n c " dem in Ohnmacht gefallenen Ritter Gunolf Lappen von Ernwicht wieder auf die Beine verhilft.

Trotz mehrfacher Erwähnung in literarischen Quellen muß angenommen werden, daß Most im mittelalterlichen Niederösterreich nur in geringen Mengen produziert wurde. Weitaus größere Aufmerksamkeit hat man - auch im Gebiet des heutigen Mostviertels - dem Weinbau entgegengebracht. Pragmatiker werden allerdings von der Devise ausgegangen sein: Lieber ein guter Most als ein schlechter Wein!